



IL BROCCOLO FIOVARO DA GOETHE A INTERNET

Antonio Di Lorenzo

Il primo a innamorarsene è Goethe, durante la tappa vicentina dell'ineluttabile Viaggio in Italia che ha intrapreso. Quell'arco di legno flessibile – così lo descrive – che pesa sulle spalle delle contadine, alle cui estremità pendono due ceste colme di ortaggi, merita un ricordo. Il Sommo non sa che sotto i Berici quel sostegno si chiama *bigòlo*, strumento di lavoro quotidiano dei contadini. Ma coglie subito che il quadretto della popolana che porta gli ortaggi al mercato fa molto Arcadia, un must dell'epoca fra gli intellettuali europei. Parlare di Italia, Arcadia e contadini a quel tempo è un po' come dire "andiamo alla ricerca del tempo e delle radici perdute", anche se Proust deve ancora nascere. Eccole, le radici, che spuntano a Vicenza. È il 23 settembre del 1786: Goethe ferma con un disegno l'immagine della giovane vicentina, dopo aver visitato quel mercato in centro che tanto lo affascina. Ed è l'unico ritratto di una persona fra tanti schizzi di architetture e monumenti palladiani.

Un motivo c'è. Avido di umanità, dopo dieci anni passati a corte a Weimar tra politica, salamelecchi e ingessature diplomatiche, a Vicenza Goethe si sente in libertà: si traveste, perfino, per abbassare il suo rango sociale e girare indisturbato tra i contadini in piazza delle Erbe, per gustarsi la vita, ammirare le popolane (era un grande fan delle donne vicentine, specie delle more: l'ha messo per iscritto che lo intrigavano anche più delle veronesi) e cogliere l'attimo fuggente di quell'humus italico di cui suo padre Caspar gli aveva fatto una testa così, riempiendogli la casa di Francoforte di souvenir, libri, quadri e testimonianze del suo viaggio, in Italia e a Vicenza, compiuto 46 anni prima.

Non ci sono prove, naturalmente, che quelle ceste di ortaggi immortalate da Goethe in piazza delle Erbe contenessero del broccolo fiolaro di Creazzo. È possibile. Certo è che ancora nell'Ottocento la produzione di broccolo fiolaro è di 150 mila cespi all'anno: è un prodotto conosciuto e rinomato in tutta la provincia. Certo è che dopo quell'occhiata fulminante del poeta tedesco, per un altro secolo e mezzo ceste uguali a quelle che colpiscono così tanto Goethe continueranno a pesare sulle spalle dei contadini fra Creazzo e Vicenza. Dieci chilometri all'anda-

CREMA DI BROCCOLI FIORARI CON CHIODINI E CODE DI SCAMPI

preparazione: 30 minuti

cottura: 120 minuti

difficoltà: media

Mondate e tritate finemente i porri e fateli poi appassire, in una casseruola, con poco olio.

Unite i broccoli fiolari precedentemente mondati, lavati e tagliati a *julienne* e cuocete per un'ora e mezzo, bagnando se necessario con del brodo vegetale.

Frullate alla fine il tutto fino a ottenere una crema; salate e pepate.

Nel frattempo pulite i chiodini e trifolateli in padella con aglio, prezzemolo e poco olio, sale e pepe.

Saltate in padella con poco olio, per qualche minuto, le code di scampo precedentemente pulite e sguosciate.

Servite la crema calda in fondine, con l'aggiunta di qualche chiodino e le code di scampo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 g di porri
- 1 kg di broccoli fiolari
- 300 g di chiodini
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo tritato
- 8 scampi
- olio extravergine d'oliva

VINO CONSIGLIATO

Colli Berici Pinot Bianco

